Cours 12 : exprimer ses goûts et préférences alimentaires, donner des consignes

I. Echauffement

Par groupes de deux, observez le document et dites avec quelle fréquence vous mangez et/ou buvez les aliments ci-dessous. Suivez les exemples.

- Je mange *toujours / souvent / parfois / rarement* **du beurre / du fromage / du mouton / de la dinde / de la salade / des pâtes / des lentilles**…
- Je bois *toujours / souvent / parfois / rarement* **du lait / de l'eau / du jus d'orange**…

II. Exprimer ses goûts et préférences alimentaires. *(CD Alter Ego 1, p. 114, L. 1, D. 7).*

1. Ecoutez le CD et complétez le tableau avec les aliments cités par les enfants. Basez-vous sur le document ci-dessus.

Légumes	Fruits	Autres

2. Réécoutez et dites quels sont les verbes utilisés pour parler des goûts et préférences.

____

____

3. Par groupes de deux, observez le document ci-dessus et dites ce que vous aimez, ce que vous n'aimez pas et ce que vous détestez. Suivez l'exemple.
J'adore le fromage / j'aime le chocolat / je n'aime pas le lait / je déteste les pommes de terre.

III. Dire à quelqu'un de faire quelque chose, donner des consignes.

1. Observez le document ci-dessous et répondez aux questions.
- De quel genre de document s'agit-il ? D'où a-t-il été extrait ?
- Comment est-il organisé ? Combien de parties a-t-il ?
- Quel est son but ?

Pâte à crêpes

Préparation : 10 mn - Cuisson : 20 mn

Ingrédients (pour environ 15 crêpes) :
- 300 g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 50 g de beurre fondu
- lait (environ 30 cl), à doser jusqu'à la ce que le liquide épaississe
- un petit verre à liqueur de rhum.

Préparation :
Mettez la farine dans une terrine et formez un puits. Mettez les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre. Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.
Faites chauffer une poêle antiadhésive et déposez-y quelques gouttes d'huile. Faites cuire les crêpes à feu doux.
http://www.marmiton.org/

2. Lisez le texte et répondez aux questions ?
- Qu'est-ce que cette recette enseigne à faire ?
- La recette vous semble-t-elle facile ? Difficile ? Pourquoi ?
- Avez-vous envie de l'essayer ? Pourquoi ?

IV. Point langue.

1. Observez les verbes dans la préparation de la recette. A votre avis, il s'agit
( ) de l'infinitif ( ) du présent ( ) de l'impératif

2. Comparez les verbes de la recette avec des verbes au présent de l'indicatif. Qu'observez-vous ?

V. Production orale.
1. Par groupes de deux ou trois, racontez vos recettes préférées. Choisissez-en une et expliquez-la à la classe.
2. Vous organisez un dîner pour la classe. Par groupes, imaginez le menu, sachant que : votre professeure est végétarienne ; quelques filles suivent un régime pour garder la ligne ; certains étudiants aiment bien manger ; tous veulent goûter une spécialité française.